Receptury – potrawy z sera

|  |  |
| --- | --- |
| **Pasta z twarogu ze szczypiorkiem i rzodkiewką** | |
| Normatyw surowcowy ( 5 porcji ) | Wykonanie |
| Twaróg półtłusty 250g  Śmietana 18% 80g  Szczypiorek 40 g  Rzodkiewka 50 g  Sól, pieprz do smaku | 1. Dokonać obróbki wstępnej warzyw 2. W naczyniu rozdrobnić twaróg widelcem, dodać śmietanę 3. Szczypiorek posiekać, rzodkiewkę pokroić w kostkę, wymieszać z twarogiem 4. Doprawić do smaku |

Podawać na grzankach lub świeżym pieczywie, udekorować posiekanym szczypiorkiem lub plasterkiem rzodkiewki

|  |  |
| --- | --- |
| **Pierogi leniwe** | |
| Normatyw surowcowy ( 3 porcje) | Wykonanie |
| Twaróg 700g  Ziemniaki ugotowane 300g  Jajo 1 szt.  Mąka ziemniaczana 25g  Mąka pszenna 200 g | 1. Twaróg i ziemniaki zemleć w maszynce 2. Dodać pozostałe składniki, zarobić ciasto 3. Z ciasta uformować wałek o średnicy 3 cm, spłaszczyć nożem, krajać skośne kawałki szerokości 2 – 3 cm 4. Wrzucać na wrzątek i gotować około minuty od wypłynięcia |

Podawać polane zrumienioną bułką lub śmietaną 18% z cukrem

|  |  |
| --- | --- |
| **Suflet z sera** | |
| Normatyw surowcowy ( 5 porcji) | Wykonanie |
| Ser żółty ( najlepiej tylżycki) 150 g  Masło 30 g  Jaja 5 szt. 250 g  Kasza manna 100 g  Mleko 350 ml  Bułka tarta 20g  Masło do posmarowania formy 5 g  Sól, cukier do smaku | 1. Z 1/3 ilości mleka przewidzianej w recepturze i kaszy sporządzić zawiesinę. Pozostałe mleko zagotować i wlać przygotowaną zawiesinę. 2. Ser zetrzeć na tarce o drobnych oczkach 3. Masło utrzeć na puch, dodać żółtka, starty ser, ugotowaną kaszę mannę, przyprawy, wymieszać. 4. Dodać ubitą pianę z białek, delikatnie wymieszać 5. Foremki posmarować tłuszczem, posypać tarta bułką, napełnić przygotowaną masą 6. Wstawić do nagrzanego piekarnika i zapiec |

Podawać na gorąco. Porcja powinna ważyć 150 g

|  |  |
| --- | --- |
| **Sałatka Caprese** | |
| Normatyw surowcowy ( 5 porcji ) | Wykonanie |
| Pomidory 400g  Ser mozzarella 600 g ( 3 opakowania )  Świeża bazylia  Oliwa z oliwek 40 g  Ocet winny 10 g  Sól, pieprz do smaku | 1. Pomidory umyć, usunąć zagłębienia kielichowe, pokroić w grube plastry 2. Ser wyjąć z zalewy, osuszyć, pokroić w plastry. 3. Bazylię posiekać. 4. Oliwę, ocet, bazylię, sól wymieszać dokładnie energicznym ruchem 5. Na talerzyku układać na przemian plastry pomidora i sera, tak aby całość zamknęła się w wieniec. Delikatnie polać powstałym sosem, posypać świeżo zmielonym pieprzem, udekorować listkami bazylii |
| **Sałatka z serem feta** | |
| Normatyw surowcowy ( 5 porcji ) | Wykonanie |
| Ser typu feta 200 g  Jabłka 2szt. ( 300 g )  Papryka 1 szt. ( 200 g )  Kukurydza 1 puszka duża 285 g  Groszek konserwowy 200 g  Pomidory 2 szt. (150 g )  Ogórki kiszone 3 szt. ( 200 g )  Jogurt naturalny 40 g  Majonez 40 g  Natka pietruszki 2 – 3 łyżki  Cukier, sól, pieprz do smaku | 1. Warzywa i owoce poddać obróbce wstępnej 2. Jabłka, paprykę, ogórki i ser pokroić w kostkę 3. Pomidory obrać, pokroić w ósemki 4. Groszek, kukurydzę dokładnie osączyć z zalewy 5. Majonez wymieszać z jogurtem, doprawić do smaku solą, cukrem i pieprzem. 6. Wszystkie składniki połączyć, delikatnie wymieszać z sosem majonezowo – jogurtowym. Przełożyć do salaterki, posypać posiekaną natką pietruszki |